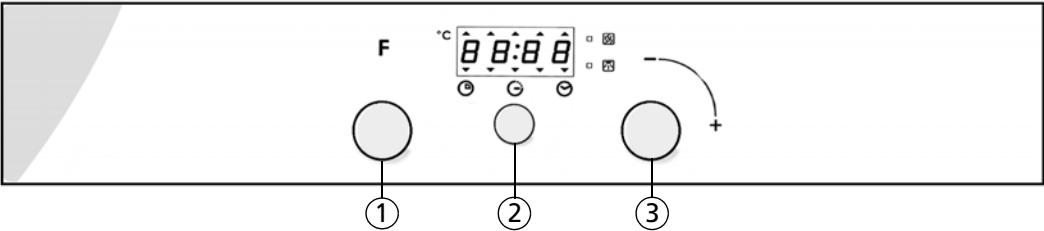


ACCESSORI



PANNELLO COMANDI



- 1. Manopola accensione/spegnimento - selezione funzioni
- 2. Tasto di conferma e selezione programma
- 3. Manopola modifica valori predefiniti (temperatura, tempo, livelli)

Manopole a scomparsa

- Per usare la manopola premerla al centro.
- La manopola fuoriesce.
- Ruotarla sulla posizione desiderata

A cottura ultimata posizionare la manopola sullo 0 e premerla al centro per riportarla nella sua posizione originale.

Tabella Funzioni Forno

Funzione	Temperatura preimpostata	Temperatura regolabile	Descrizione Funzione
Forno spento	-	-	-
LAMPADA	-	-	• Accensione della lampada interna al forno .
DUAL 35°/60°	35C - 60C	-	• Per mantenere la temperatura costante all'interno del forno. • 35°C: per la lievitazione di pasta, pane e pizza. • 60°C: per tenere in caldo gli alimenti a cottura ultimata. • Si consiglia di utilizzare il primo ripiano.
STATICO	200C	50°C - 250°C	• Per cuocere carne, pesce e pollame su un ripiano. • Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura desiderata e introdurre gli alimenti nel forno, quando tutti gli indicatori ▲▲▲▲ del termometro sono accesi. • Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano.
VENTILATO	175C	50°C - 250°C	• Per cuocere su max. 2 ripiani. • Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.
GRILL	3	-	• Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e per dorare il pane. • La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.). • Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. • Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. • In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.
TURBOGRILL	3	-	• Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). • La funzione è regolata da diverse intensità di potenza (1 min. - 5 max.). • Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. • Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. • In caso di cottura di carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
PIZZA/PANE	-	P1- 260°C P2- 220°C	• Per cuocere pizza, pane, focacce. • Ad ogni programma è associata una ricetta descritta nel ricettario in dotazione.
ECO	-	-	• Funzione a risparmio energetico, adatta per riscaldare vivande e completare cotture.

TABELLE DI COTTURA


























































CIBI	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello Brunitura	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE Agnello, capretto, montone		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Arrosto (vitello, maiale, manzo) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Pollo, coniglio, anatra		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Tacchino (kg. 4-6) + livello 3 brunitura		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Oca (kg. 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
PESCE (INTERO) (1-2 kg) Orata, branzino, tonno, salmone, merluzzo		X	2	1	200	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
PESCE (IN TRANCI) (1 kg.-) Pesce spada, tonno		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
VERDURE Peperoni e pomodori ripieni		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Patate al forno		X	2	3	220	50 - 60
DOLCI, PASTICCERIA, ECC. Torte a lievitazione		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Torte ripiene (al formaggio)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	80 - 90
Crostata		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Strudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Biscotti		X	2	-	170	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Bignè		X	2	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50
Torte salate		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Torte ripiene alla frutta per es. ananas, pesche		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
Meringhe		X	2	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflé		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55

TABELLA DI COTTURA GRILL

CIBI	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Livello di Potenza	Tempo di cottura (minuti)
Costate		X	4	5	35 - 45
Cotolette		X	4	5	30 - 40
Salsicce		X	3 - 4	5	30 - 40
Braciole		X	4	5	35 - 45
Pesce (tranci)		X	3 - 4	5	35 - 45
Cosce di pollo		X	3 - 4	5	40 - 50
Spiedini		X	3 - 4	5	40 - 50
Costine		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 pollo		X	3	5	45 - 55
1/2 pollo		X	3	5	45 - 55
Pollo intero		X	3	5	60 - 70
Arrosto (maiale, manzo)		X	2	5	60 - 70
Anatra		X	2	5	70 - 80
Cosciotto di agnello		X	3	5	70 - 80
Roast beef		X	3	5	50 - 60
Patate al forno		X	3	5	50 - 60
Pesce (orata, trota)		X	3	5	50 - 60

**N.B.:** per le cotture delle carni in Ventilato e Statico, si consiglia di aggiungere la funzione di Brunitura con livello da 1 a 3. Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi.